FiGee
FINE GOODS



GREEN VELVET ORIGINAL 1898

Absinthe Verte | Val-de-Travers

Green Velvet Original 1898 ist die grüne Expression, der grüne Absinthe, abgefüllt mit 53% Alkohol nach dem ursprünglichen Familienrezept, das der Marke ihre Identität gab. Die Farbe ist völlig natürlich, stammend aus einer sekundären Kräuterinfusion nach der Destillation und nicht aus zugesetzten Farbstoffen. BOTANIKALIEN: Großwermut (Artemisia absinthium), grüner Anis, Fenchel, Melisse und eine Auswahl proprietärer Jura-Botanicals, alle in Alkohol mazeriert, dann primär destilliert. Die natürliche Farbe stammt aus einer zweiten kurzen Mazeration grüner Kräuter nach der Destillation, nachts durchgeführt um das Chlorophyll zu bewahren. Die 53% liegen in der Mitte der grünen Tradition: hoch genug für richtigen Louche, niedrig genug zum klaren Lesen. SERVICE: das Louche-Ritual, Zuckerwürfel auf einem geschlitzten Löffel, Eiswasser tropft langsam ins Glas bis zur milchigen Opalisierung. Im Pontarlier-Stil Absinthglas mit langsamem Wasser-zu-Geist-Verhältnis servieren. Passt am Tisch zu kräftigem Käse (Gruyère AOP, Tête de Moine) und Walnussbrot, dunkler Schokolade, oder als Digestif nach einer Jura-Mahlzeit aus Comté und Morteau-Wurst.

Tasting notes

Color

Zartes Grün, natürlich, nachts aus Frischkräutermacerationgewonnen.

Aroma

Aromatisch, altmodische Lakritzbonbons, Anis, Fenchelsamen, Hauch von Melisse.

Taste

Erfrischend, leicht adstringierend, Lakritze weicht Anis, Fenchel und kräuterigem Wermut. Geschmeidig, ausgewogen, keine überwältigende Bitterkeit.

Finish

Anhaltendes Kraut, Fenchel und Melisse tragen eine edle, kontrollierte Bitterkeit. GREEN VELVET Der Absinthe aus dem Val-de-Travers destilliert von Gaudentia Persoz, einer der ersten Brennerinnen der Schweiz, die in Couvet im Herzen des Tals arbeitet, das den Geist erfunden hat. Die Geschichte beginnt mit der Entdeckung einer alten Destille und eines auf 1898 datierten Familienrezepts im Haus, das sie erbte; sie baute die Destille wieder auf, beschaffte die Kräuter lokal und startete die Produktion nach einem Rezept, das der Prohibitionszeit vorausging – dieselbe Folge von Wermut, Anis, Fenchel und Melisse, die den ursprünglichen Val-de-Travers Verte definierte.